

LE BAR À COCKTAILS DU CANET



71 RECETTES • CRÉATIONS MAISON & GRANDS CLASSIQUES

V3 - 10 octobre 2026 - Jeff & Jeannine

Inventaire et compléments : pages 37 à 40

INDEX DES COCKTAILS

Les créations du Canet sont signalées par un losange ♦

Adonis	Jungle Bird
Alaska	Kentucky Mule
Americano	Lucien Gaudin
Army & Navy	Mai Tai
Bamboo	Manhattan
Basil Smash	Margarita
Between the Sheets	Mexican Mule
Bijou	Monte Cassino
Black Russian	Moscow Mule
Bobby Burns	Negroni
Boulevardier classique	Negroni fumé
♦ Boulevardier Framboise	Old Fashioned
Caipiroska	Old Pal
♦ Canet Sour	Paloma
♦ Canet Sunset	Penicillin
♦ Canet Tiki Storm	Piña Colada classique
Caïpirinha	♦ Piña Colada Kraken–Orgeat
Champs-Élysées	Planter's Punch
Daiquiri	♦ Rakham
Dark 'n' Stormy du Canet	Rosita
Dry Martini	Salty Dog
♦ Espresso Martini vanille–orange	Sidecar au Cognac
French Connection	♦ Strawberry Sour mousseuse
Gimlet	Suffering Bastard
Gin Fizz	♦ Tequila–Chartreuse–Abricot
Gin Sour	Ti' Punch
Godfather	Tom Collins
Godmother	Tommy's Margarita
Gold Rush	♦ Tropical Canet
Greyhound	♦ Vanille Daiquiri
Horse's Neck	Whiskey Sour
♦ Jamaican Stormy	Whisky Highball
Japanese Cocktail	White Lady
John Collins	Widow's Kiss

COMPLÉMENTS V3

Mise à jour et substitutions : p. 37

Brown Derby floral • Pamplemousse & Clémentine Sour

Cap Corse Grapefruit : p. 38

Inventaire complet : p. 39-40

CANET SUNSET

CRÉATION DU CANET

INGRÉDIENTS — 3 cl vermouth rouge • 3 cl Chartreuse verte • 2 cl Cointreau • 1,5 cl jus de citron jaune • 2 traits Angostura Orange • 2 à 3 cl eau gazeuse

PRÉPARATION — Shaker les cinq premiers ingrédients avec de la glace. Filtrer sur un gros glaçon, puis ajouter l'eau gazeuse.

SIGNATURE — Création maison aux accents herbacés, orangés et amers, pensée comme un coucher de soleil provençal.

TWIST — Ajouter 0,5 cl de liqueur de yuzu pour une finale plus vive.



ROCKS

Zeste d'orange

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé — présentation suggérée

CANET SOUR

CRÉATION DU CANET

INGRÉDIENTS — 5 cl Glenfiddich • 3 cl jus de citron vert • 1,5 cl sirop de sucre • 1,5 cl Amaretto Luxardo • 2 traits Angostura

PRÉPARATION — Shaker vivement avec des glaçons, puis filtrer dans un verre rafraîchi ou sur un gros glaçon.

SIGNATURE — Création maison qui arrondit le whisky écossais avec l'amande et conserve la tension d'un sour classique.

TWIST — Ajouter 3 gouttes de Fee Foam pour une mousse plus généreuse.



ROCKS OU NICK & NORA

Cerise

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé — présentation suggérée

BOULEVARDIER FRAMBOISE

CRÉATION DU CANET

INGRÉDIENTS — 3 cl Woodford Reserve • 2,5 cl Campari • 2,5 cl vermouth rouge La Quintinye • 0,8 cl liqueur de framboise maison • 2 traits Angostura Orange

PRÉPARATION — Remuer sur glace 20 secondes, puis filtrer sur un gros glaçon.

SIGNATURE — Variation maison du Boulevardier, où la framboise apporte du fruit sans effacer l'amertume.

TWIST — Un trait de bitter cacao peut accentuer le côté dessert.



ROCKS

Zeste d'orange

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé — présentation suggérée

STRAWBERRY SOUR MOUSSEUSE

CRÉATION DU CANET

INGRÉDIENTS — 5 cl gin • 3 cl nectar de fraise • 2 cl jus de citron vert • 1,5 cl sirop de vanille • 2 traits Angostura Orange • 3 à 4 gouttes Fee Foam

PRÉPARATION — Shaker très fort avec glace. Double-filtrer dans un verre bien froid.

SIGNATURE — Création maison fruitée et acidulée, structurée comme un sour moderne sans blanc d'œuf.

TWIST — Remplacer 0,5 cl de vanille par 0,5 cl de liqueur de framboise pour plus de relief.



NICK & NORA

Fraise ou zeste de citron vert

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé — présentation suggérée

RAKHAM

CRÉATION DU CANET

INGRÉDIENTS — 2 cl Havana 3 ans infusé piment et baies roses
• 2,5 cl rhum jamaïcain • 2 cl jus de citron vert • 1,5 cl Passoã • 1 cl sirop de canne • 2 traits Angostura

PRÉPARATION — Shaker avec glace et filtrer sur glace pilée.

SIGNATURE — Création maison au caractère corsaire : rhum, fruit de la passion et chaleur épicée.

TWIST — Allonger de 4 cl de ginger beer pour une version plus fraîche.



TIKI OU ROCKS

Quartier de citron vert

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé — présentation suggérée

TEQUILA-CHARTREUSE- ABRICOT

CRÉATION DU CANET

INGRÉDIENTS — 3 cl tequila reposado • 2 cl Chartreuse jaune • 2 cl liqueur d'abricot maison • 1 cl sirop d'agave • 6 à 8 cl Schweppes tonic

PRÉPARATION — Construire directement sur glaçons et remuer brièvement. Ajouter le tonic en dernier.

SIGNATURE — Création longue et solaire qui relie l'agave, les plantes de Chartreuse et l'abricot.

TWIST — Deux traits d'Angostura Orange rendent l'ensemble plus sec.



HIGHBALL

Tranche d'abricot ou citron

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé — présentation suggérée

VANILLE DAIQUIRI

CRÉATION DU CANET

INGRÉDIENTS — 3 cl rhum blanc • 1 cl rhum ambré • 3 cl liqueur de yuzu • 2 cl sirop de vanille • 2 cl jus de citron jaune

PRÉPARATION — Shaker avec beaucoup de glace et double-filtrer dans une coupe froide.

SIGNATURE — Création maison inspirée du Daiquiri, plus ronde et très aromatique grâce au yuzu et à la vanille.

TWIST — Réduire la vanille à 1,5 cl pour une version plus sèche.



COUPE

Zeste de citron

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé — présentation suggérée

JAMAICAN STORMY

CRÉATION DU CANET

INGRÉDIENTS — 3 cl Wray & Nephew Overproof • 1 cl Passoã • 2 cl jus de citron vert • 12 cl ginger beer • 2 traits Angostura Orange

PRÉPARATION — Construire sur glaçons dans un highball : rhum, Passoã et citron, puis ginger beer et bitters.

SIGNATURE — Variation maison plus puissante et tropicale du Dark 'n' Stormy.

TWIST — Pour calmer l'overproof, remplacer 1 cl de Wray & Nephew par 1 cl de Havana 3 ans.



HIGHBALL OU MUG CUIVRE

Quartier de citron vert

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé — présentation suggérée

WIDOW'S KISS

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 4 cl Calvados VSOP • 2 cl Bénédictine • 2 cl Chartreuse jaune • 2 traits Angostura

PRÉPARATION — Remuer sur glace, puis filtrer dans une coupette rafraîchie.

HISTOIRE — Publié à New York à la fin du XIXe siècle, ce digestif marie pomme, miel, épices et herbes.

TWIST — Une dilution légèrement plus longue le rend moins opulent.



COUPE

Aucune ou fine tranche de pomme

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé — présentation suggérée

TROPICAL CANET

CRÉATION DU CANET

INGRÉDIENTS — 4 cl rhum blanc • 2 cl Passoã • 5 cl jus d'ananas • 2 cl jus de citron vert • 2 cl sirop d'agave • 2 traits Angostura Orange

PRÉPARATION — Shaker avec glace et verser sur glace pilée.

SIGNATURE — Création maison volontairement gourmande, entre punch tropical et sour.

TWIST — Ajouter 1 cl de Kraken pour une note épicée.



TIKI

Feuille d'ananas

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé — présentation suggérée

CANET TIKI STORM

CRÉATION DU CANET

INGRÉDIENTS — 3 cl Wray & Nephew • 2 cl Kraken • 2 cl Passoã • 6 cl jus d'ananas • 2 cl jus de citron vert • 1,5 cl orgeat • 4 cl ginger beer

PRÉPARATION — Shaker tout sauf la ginger beer. Verser sur glace pilée, puis compléter de ginger beer.

SIGNATURE — Création maison dans l'esprit des grands mélanges tiki, avec une finale pétillante et épicée.

TWIST — Pour une version moins forte, réduire le Wray & Nephew à 2 cl.



TIKI

Ananas et citron vert

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé — présentation suggérée

PIÑA COLADA KRAKEN— ORGEAT

CRÉATION DU CANET

INGRÉDIENTS — 4 cl rhum blanc • 2 cl Kraken • 6 cl jus d'ananas • 3 cl crème de coco • 1 cl orgeat • 0,5 cl sirop de vanille • 2 gouttes solution saline • 1 trait Angostura

PRÉPARATION — Shaker très fort avec glace, puis verser sur glace pilée.

SIGNATURE — Variation maison de la Piña Colada, plus épicée et pâtissière, validée au bar du Canet.

TWIST — Ajouter 1 cl de citron vert si l'ananas est très sucré.



HURRICANE OU TIKI

Ananas

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé — présentation suggérée

ESPRESSO MARTINI VANILLE— ORANGE

CRÉATION DU CANET

INGRÉDIENTS — 4 cl vodka Eristoff • 2 cl Kahlúa • 3 cl espresso très court • 0,5 cl sirop de vanille • 2 traits Angostura Orange • 2 gouttes solution saline • 3 à 4 gouttes Fee Foam

PRÉPARATION — Shaker 20 secondes avec beaucoup de glace. Filtrer, puis shaker 10 secondes sans glace avant de servir.

SIGNATURE — Twist maison de l'Espresso Martini, conçu pour obtenir une texture crémeuse avec la Melitta Caffeo Solo.

TWIST — Exprimer un zeste d'orange au-dessus du verre sans le laisser.



NICK & NORA OU COUPE

3 grains de café

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé — présentation suggérée

PALOMA

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 5 cl tequila reposado • 4 cl jus de pamplemousse • 1,5 cl jus de citron vert • 1 cl sirop d'agave • 6 cl eau gazeuse • 1 pincée de sel

PRÉPARATION — Construire sur glaçons, remuer puis compléter d'eau gazeuse.

HISTOIRE — Highball mexicain devenu l'un des services de tequila les plus populaires, traditionnellement préparé avec un soda au pamplemousse.

TWIST — Remplacer l'eau gazeuse par du tonic pour davantage d'amertume.



HIGHBALL

Quartier de pamplemousse

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

CAÏPIRINHA

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 6 cl cachaça • 1 citron vert • 2 cl sirop de sucre ou 2 c. à café de sucre

PRÉPARATION — Couper le citron en quartiers, le presser doucement avec le sucre dans le verre, ajouter la cachaça et remplir de glace pilée.

HISTOIRE — Cocktail national brésilien, issu de la rencontre entre cachaça, citron vert et sucre.

TWIST — Servir dans ton mug cuivre doublé pour garder la boisson très froide.



ROCKS

Quartier de citron vert

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

MOSCOW MULE

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 5 cl vodka Eristoff • 2 cl jus de citron vert • 10 à 12 cl ginger beer

PRÉPARATION — Construire sur glaçons dans le mug et remuer doucement.

HISTOIRE — Créé aux États-Unis au début des années 1940, il a contribué à populariser simultanément la vodka et le mug en cuivre.

TWIST — Ajouter 1 cl de Saint-Germain pour une version florale.



MUG CUIVRE

Rondelle de citron vert

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

BASIL SMASH

CLASSIQUE MODERNE

INGRÉDIENTS — 5 cl gin La Cigale • 3 cl jus de citron jaune • 1,5 cl sirop de sucre • 10 à 12 feuilles de basilic

PRÉPARATION — Pilonner doucement le basilic avec le sirop seul. Ajouter gin, citron et glace, shaker fort puis double-filtrer.

HISTOIRE — Créé à Hambourg en 2008, le Gin Basil Smash est devenu un classique contemporain grâce à sa couleur verte et sa fraîcheur.

TWIST — Le gin La Cigale et son romarin donnent une version provençale.



ROCKS

Sommité de basilic

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

NEGRONI FUMÉ

CLASSIQUE REVISITÉ

INGRÉDIENTS — 3 cl gin • 3 cl Campari • 3 cl vermouth rouge La Quintinye

PRÉPARATION — Remuer sur glace, filtrer sur un gros glaçon puis enfumer brièvement sous cloche.

HISTOIRE — Le Negroni naît en Italie au début du XXe siècle ; la fumée en propose une lecture moderne, plus sombre.

TWIST — Employer un copeau d'oranger pour rester dans le registre agrume.



ROCKS

Zeste d'orange

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

DRY MARTINI

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 6 cl gin • 1 cl Noilly Prat blanc

PRÉPARATION — Remuer longuement sur glace et filtrer dans un verre glacé.

HISTOIRE — Icône de la fin du XIXe siècle, le Martini est devenu le symbole du cocktail sec et minimaliste.

TWIST — Passer à 5 cl de gin et 2 cl de vermouth pour une version plus douce.



VERRE MARTINI

Zeste de citron ou olive

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

NEGRONI

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 3 cl gin • 3 cl Campari • 3 cl vermouth rouge

PRÉPARATION — Remuer sur glace et servir sur un gros glaçon.

HISTOIRE — Né en Italie au début du XXe siècle, il aurait été demandé plus corsé qu'un Americano par le comte Negroni.

TWIST — Remplacer le Campari par Luxardo Spritz pour une amertume plus orangée.



ROCKS

Zeste d'orange

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

BOULEVARDIER CLASSIQUE

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 3 cl bourbon Woodford Reserve • 3 cl Campari
• 3 cl vermouth rouge

PRÉPARATION — Remuer sur glace et filtrer sur un gros glaçon.

HISTOIRE — Parent whisky du Negroni, publié à Paris dans les années 1920 et associé aux expatriés américains.

TWIST — Employer le Bowsaw Rye pour une finale plus épicée.



ROCKS

Zeste d'orange

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

MANHATTAN

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 5 cl Bowsaw Rye • 2 cl vermouth rouge • 2 traits Angostura

PRÉPARATION — Remuer sur glace et filtrer dans une coupe froide.

HISTOIRE — Grand classique new-yorkais de la fin du XIXe siècle, il fixe l'accord whisky, vermouth doux et bitters.

TWIST — Avec Woodford Reserve, il devient plus rond.



COUPE OU NICK & NORA

Cerise

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

OLD FASHIONED

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 6 cl bourbon • 1 cl sirop de sucre • 3 traits Angostura

PRÉPARATION — Remuer avec un gros glaçon jusqu'à la dilution souhaitée.

HISTOIRE — Son nom apparaît lorsque les amateurs réclament un cocktail préparé « à l'ancienne » : alcool, sucre, eau et bitters.

TWIST — Faire une version au rye pour plus de sécheresse.



ROCKS

Zeste d'orange

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

WHISKEY SOUR

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 5 cl bourbon • 3 cl jus de citron jaune • 1,5 cl sirop de sucre • 3 gouttes Fee Foam

PRÉPARATION — Shaker avec glace, filtrer puis faire un court shake sans glace.

HISTOIRE — La famille des sours est documentée au XIXe siècle ; le Whiskey Sour en est l'un des modèles les plus durables.

TWIST — Ajouter 1 cl d'Amaretto pour une version plus gourmande.



ROCKS

Cerise ou citron

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

GIN SOUR

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 5 cl gin • 3 cl jus de citron • 1,5 cl sirop de sucre • 3 gouttes Fee Foam

PRÉPARATION — Shaker très fort avec glace et double-filtrer.

HISTOIRE — Version au gin de la formule sour, popularisée dans les bars du XIXe siècle.

TWIST — Deux traits d'Angostura Orange réveillent les agrumes.



COUPE

Zeste de citron

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

TOM COLLINS

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 5 cl gin • 3 cl jus de citron • 1,5 cl sirop de sucre • 7 cl eau gazeuse

PRÉPARATION — Shaker gin, citron et sucre ; verser sur glaçons et compléter d'eau gazeuse.

HISTOIRE — Classique pétillant du XIXe siècle, apparenté aux anciens John Collins londoniens.

TWIST — Avec La Cigale, il prend une note de romarin.



HIGHBALL

Rondelle de citron

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

GIN FIZZ

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 5 cl gin • 3 cl jus de citron • 1,5 cl sirop de sucre • 5 cl eau gazeuse • 3 gouttes Fee Foam

PRÉPARATION — Shaker sans l'eau gazeuse, filtrer puis compléter de soda.

HISTOIRE — Les fizzes apparaissent dans les manuels américains du XIXe siècle et deviennent des boissons matinales très populaires.

TWIST — Ajouter 0,5 cl de Saint-Germain pour un fizz floral.



HIGHBALL

Zeste de citron

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

GIMLET

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 6 cl gin • 3 cl jus de citron vert • 1,5 cl sirop de sucre

PRÉPARATION — Shaker avec glace et filtrer dans une coupe.

HISTOIRE — Associé à la marine britannique, il lia longtemps le gin au cordial de citron vert conservable en mer.

TWIST — Remplacer 0,5 cl de sucre par du sirop de gingembre.



COUPE

Zeste de citron vert

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

WHITE LADY

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 4 cl gin • 2 cl Cointreau • 2 cl jus de citron jaune • 3 gouttes Fee Foam

PRÉPARATION — Shaker vivement et double-filtrer.

HISTOIRE — Cocktail de l'entre-deux-guerres, souvent associé à Harry MacElhone et au Harry's New York Bar de Paris.

TWIST — Ajouter 0,5 cl de sirop de vanille pour l'arrondir.



COUPE

Zeste de citron

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

SIDECAR AU COGNAC

CLASSIQUE ADAPTÉ

INGRÉDIENTS — 5 cl Cognac • 2 cl Cointreau • 2 cl jus de citron jaune

PRÉPARATION — Shaker avec glace et double-filtrer.

HISTOIRE — Né autour de la Première Guerre mondiale, le Sidecar est un sour au cognac ; le Cognac offre ici une adaptation gasconne.

TWIST — Sucrez légèrement le bord du verre pour un service rétro.



COUPE

Zeste d'orange

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé — présentation suggérée

MARGARITA

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 5 cl tequila reposado • 2 cl Cointreau • 2 cl jus de citron vert

PRÉPARATION — Shaker et filtrer dans un verre au bord salé.

HISTOIRE — Apparue au milieu du XXe siècle, la Margarita transpose la famille Daisy à la tequila.

TWIST — Ajouter 0,5 cl d'agave si les citrons sont très vifs.



COUPE MARGARITA

Citron vert

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

TOMMY'S MARGARITA

CLASSIQUE MODERNE

INGRÉDIENTS — 6 cl tequila reposado • 3 cl jus de citron vert • 1,5 cl sirop d'agave

PRÉPARATION — Shaker et servir sur glaçons.

HISTOIRE — Créée à San Francisco dans les années 1990, elle retire la liqueur d'orange pour mettre l'agave au premier plan.

TWIST — Deux traits d'Angostura Orange ajoutent de la profondeur.



ROCKS

Quartier de citron vert

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

DAIQUIRI

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 6 cl rhum blanc • 3 cl jus de citron vert • 1,5 cl sirop de sucre

PRÉPARATION — Shaker fort et double-filtrer dans une coupe froide.

HISTOIRE — Né à Cuba à la charnière des XIXe et XXe siècles, il est devenu la mesure de précision du rhum blanc.

TWIST — Remplacer 0,5 cl de sucre par du sirop de vanille.



COUPE

Zeste de citron vert

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

DARK 'N' STORMY DU CANET

CLASSIQUE ADAPTÉ

INGRÉDIENTS — 5 cl Kraken • 2 cl jus de citron vert • 10 cl ginger beer

PRÉPARATION — Construire sur glaçons en versant le rhum en dernier.

HISTOIRE — Highball bermudien traditionnellement associé au rhum noir et à la ginger beer ; le Kraken signe ici la version maison.

TWIST — Ajouter deux traits d'Angostura.



HIGHBALL OU MUG CUIVRE

Citron vert

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

MAI TAI

CLASSIQUE TIKI

INGRÉDIENTS — 3 cl rhum jamaïcain • 3 cl rhum ambré Clément • 2 cl Cointreau • 2,5 cl citron vert • 1,5 cl orgeat • 0,5 cl sirop de sucre

PRÉPARATION — Shaker et verser sur glace pilée.

HISTOIRE — Créé en Californie dans les années 1940, il met en valeur un assemblage de rhums plutôt qu'un jus de fruits massif.

TWIST — Ajouter 0,5 cl de Wray & Nephew en float.



TIKI OU ROCKS

Citron vert et menthe si disponible

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

PLANTER'S PUNCH

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 5 cl rhum jamaïcain • 3 cl jus de citron vert • 2 cl sirop de canne • 3 traits Angostura • 4 cl eau fraîche

PRÉPARATION — Shaker puis verser sur glace.

HISTOIRE — Issu de la tradition des punches caribéens, il suit la vieille logique : fort, doux, acide et dilué.

TWIST — Ajouter 4 cl de jus d'ananas pour une version tropicale.



HIGHBALL

Agrumes

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

PIÑA COLADA CLASSIQUE

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 5 cl rhum blanc • 6 cl jus d'ananas • 3 cl crème de coco

PRÉPARATION — Mixer ou shaker très fort avec glace pilée.

HISTOIRE — Officialisée à Porto Rico dans les années 1950, elle est devenue l'emblème crémeux du rhum tropical.

TWIST — Ajouter 1 cl de citron vert pour équilibrer.



HURRICANE

Ananas

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

JUNGLE BIRD

CLASSIQUE TIKI

INGRÉDIENTS — 4,5 cl rhum jamaïcain • 1,5 cl Campari • 4,5 cl jus d'ananas • 1,5 cl jus de citron vert • 1,5 cl sirop de sucre

PRÉPARATION — Shaker et servir sur glace.

HISTOIRE — Créé à Kuala Lumpur dans les années 1970, il fut l'un des premiers tiki à intégrer franchement un amer italien.

TWIST — Le Kraken donne une version plus épicée.



ROCKS OU TIKI

Ananas

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé — présentation suggérée

KENTUCKY MULE

CLASSIQUE MODERNE

INGRÉDIENTS — 5 cl bourbon • 2 cl jus de citron vert • 10 cl ginger beer

PRÉPARATION — Construire sur glaçons dans un mug cuivre.

HISTOIRE — Variation américaine du Moscow Mule où le bourbon remplace la vodka.

TWIST — Deux traits d'Angostura soulignent le bois et les épices.



MUG CUIVRE
Citron vert

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

OLD PAL

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 3 cl Bowsaw Rye • 3 cl Campari • 3 cl Noilly Prat blanc

PRÉPARATION — Remuer sur glace et filtrer dans une coupe.

HISTOIRE — Créé dans le Paris des années 1920, il est un cousin plus sec et poivré du Boulevardier.

TWIST — Employer 2,5 cl de Campari pour un équilibre moins amer.



COUPE
Zeste de citron

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé — présentation suggérée

AMERICANO

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 3 cl Campari • 3 cl vermouth rouge • 6 cl eau gazeuse

PRÉPARATION — Construire sur glaçons et compléter de soda.

HISTOIRE — D'abord connu comme Milano-Torino, il prit le nom d'Americano avec sa popularité auprès des visiteurs américains.

TWIST — Remplacer le Campari par Luxardo Spritz.



HIGHBALL

Demi-rondelle d'orange

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

WHISKY HIGHBALL

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 5 cl Glenfiddich • 10 cl eau gazeuse très froide

PRÉPARATION — Construire sur gros glaçons, remuer longuement et ajouter le soda.

HISTOIRE — Formule simple popularisée à la fin du XIXe siècle, devenue un art de la dilution et du froid au Japon.

TWIST — Employer le Mac-Talla PX pour une version fumée, à 3 cl seulement.



HIGHBALL

Zeste de citron

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

HORSE'S NECK

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 5 cl Cognac • 10 cl ginger ale • 2 traits Angostura

PRÉPARATION — Construire sur glaçons et remuer doucement.

HISTOIRE — Highball américain de la fin du XIXe siècle, reconnaissable à son long ruban de citron évoquant une encolure.

TWIST — Utiliser le Calvados pour une version pomme-gingembre.



HIGHBALL

Long zeste de citron

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

GODFATHER

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 4,5 cl whisky écossais • 1,5 cl Amaretto Luxardo

PRÉPARATION — Remuer sur glace et servir sur un gros glaçon.

HISTOIRE — Duo whisky-amaretto popularisé dans les années 1970, au nom inspiré de l'imaginaire du film mafieux.

TWIST — Un whisky tourbé crée un contraste fumé-amande.



ROCKS

Zeste d'orange facultatif

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

GODMOTHER

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 4,5 cl vodka Eristoff • 1,5 cl Amaretto Luxardo

PRÉPARATION — Remuer sur glace et servir sur un gros glaçon.

HISTOIRE — Variation du Godfather où la vodka donne davantage de place à l'amande.

TWIST — Ajouter 2 gouttes de solution saline.



ROCKS

Aucune

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé — présentation suggérée

FRENCH CONNECTION

CLASSIQUE ADAPTÉ

INGRÉDIENTS — 4 cl Cognac • 2 cl Amaretto Luxardo

PRÉPARATION — Remuer sur glace et servir sur un gros glaçon.

HISTOIRE — Le French Connection est un duo cognac-amaretto des années 1970 ; le Cognac compose ici la version du Canet.

TWIST — Deux traits d'Angostura Orange le rendent moins doux.



ROCKS

Zeste d'orange

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé — présentation suggérée

BLACK RUSSIAN

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 5 cl vodka Eristoff • 2 cl Kahlúa

PRÉPARATION — Remuer directement sur glaçons.

HISTOIRE — Créé à Bruxelles à la fin des années 1940, son nom réunit la couleur du café et l'association de la vodka à la Russie.

TWIST — Ajouter 3 cl d'expresso pour une version plus sèche.



ROCKS

Aucune

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

GREYHOUND

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 5 cl gin ou vodka • 10 cl jus de pamplemousse

PRÉPARATION — Construire sur glaçons et remuer.

HISTOIRE — Highball américain ancien, fondé sur la simplicité d'un alcool blanc et du pamplemousse.

TWIST — Avec le gin, ajouter deux traits d'Angostura Orange.



HIGHBALL

Quartier de pamplemousse

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

SALTY DOG

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 5 cl gin • 10 cl jus de pamplemousse

PRÉPARATION — Givrer le bord de sel, construire sur glaçons et remuer.

HISTOIRE — Le Salty Dog est essentiellement un Greyhound servi avec un bord salé, qui renforce le fruit et atténue l'amertume.

TWIST — Une pincée de piment dans le sel donne un twist méditerranéen.



HIGHBALL

Pamplemousse

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

MEXICAN MULE

CLASSIQUE MODERNE

INGRÉDIENTS — 5 cl tequila reposado • 2 cl jus de citron vert • 10 cl ginger beer

PRÉPARATION — Construire sur glaçons dans un mug.

HISTOIRE — Variation du Moscow Mule où la tequila apporte ses notes végétales et poivrées.

TWIST — Ajouter 1 cl de liqueur d'abricot maison.



MUG CUIVRE

Citron vert

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

CAIPIROSKA

CLASSIQUE MODERNE

INGRÉDIENTS — 6 cl vodka Eristoff • 1 citron vert • 2 cl sirop de sucre

PRÉPARATION — Presser doucement les quartiers de citron avec le sucre, ajouter vodka et glace pilée.

HISTOIRE — Adaptation internationale de la Caipirinha dans laquelle la vodka remplace la cachaça.

TWIST — Essayer la Żubrówka pour un caractère végétal.



ROCKS

Citron vert

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

TI' PUNCH

CLASSIQUE ANTILLAIS

INGRÉDIENTS — 5 cl rhum blanc Dillon • 1 quartier de citron vert • 1 cl sirop de canne

PRÉPARATION — Presser le zeste et un peu de pulpe dans le verre, ajouter sucre et rhum ; remuer. Glace facultative.

HISTOIRE — Rituel antillais plus que recette figée, il laisse traditionnellement chacun préparer son petit punch à son goût.

TWIST — Avec le Clément ambré, il devient plus rond.



PETIT ROCKS

Zeste de citron vert

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

BETWEEN THE SHEETS

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 3 cl rhum blanc • 3 cl Cognac • 3 cl Cointreau • 2 cl jus de citron jaune

PRÉPARATION — Shaker avec glace et double-filtrer.

HISTOIRE — Cocktail de l'entre-deux-guerres, proche du Sidecar mais enrichi de rhum blanc.

TWIST — Réduire le Cointreau à 2 cl pour une version plus sèche.



COUPE

Zeste d'orange

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé — présentation suggérée

LUCIEN GAUDIN

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 3 cl gin • 1,5 cl Campari • 1,5 cl Cointreau • 1,5 cl Noilly Prat blanc

PRÉPARATION — Remuer sur glace et filtrer dans une coupe.

HISTOIRE — Nommé d'après un champion olympique français d'escrime, ce cocktail des années 1920 se situe entre Martini et Negroni.

TWIST — Deux traits d'Angostura Orange renforcent la finale.



COUPE

Zeste d'orange

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé — présentation suggérée

BIJOU

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 3 cl gin • 3 cl vermouth rouge • 3 cl Chartreuse verte • 1 trait Angostura Orange

PRÉPARATION — Remuer sur glace et filtrer.

HISTOIRE — Cocktail de la fin du XIXe siècle dont les couleurs évoquaient trois bijoux : diamant, rubis et émeraude.

TWIST — Passer à 4 cl de gin et 2 cl de Chartreuse pour l'alléger.



NICK & NORA

Cerise ou zeste

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé — présentation suggérée

ALASKA

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 4,5 cl gin • 1,5 cl Chartreuse jaune • 1 trait Angostura Orange

PRÉPARATION — Remuer sur glace et filtrer dans une coupe.

HISTOIRE — Classique sec du début du XXe siècle, mariage direct du gin et de la Chartreuse jaune.

TWIST — Avec La Cigale, les notes de romarin prolongent les plantes.



COUPE

Zeste de citron

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé — présentation suggérée

BOBBY BURNS

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 4,5 cl whisky écossais • 2,5 cl vermouth rouge • 0,5 cl Bénédictine

PRÉPARATION — Remuer sur glace et filtrer.

HISTOIRE — Nommé en hommage au poète écossais Robert Burns, il appartient à la famille des Manhattan au scotch.

TWIST — Employer Glenfiddich pour une version douce et maltée.



NICK & NORA
Zeste de citron

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé — présentation suggérée

MONTE CASSINO

CLASSIQUE MODERNE

INGRÉDIENTS — 2,25 cl Bowsaw Rye • 2,25 cl Chartreuse jaune • 2,25 cl Bénédictine • 2,25 cl jus de citron jaune

PRÉPARATION — Shaker avec glace et double-filtrer.

HISTOIRE — Création moderne à parts égales, inspirée de la logique du Last Word mais construite autour du rye.

TWIST — Réduire chaque ingrédient à 2 cl pour tes Nick & Nora de 16 cl.



COUPE
Zeste de citron

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé — présentation suggérée

CHAMPS-ÉLYSÉES

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 4,5 cl Cognac • 1,5 cl Chartreuse verte • 2 cl jus de citron • 1 cl sirop de sucre • 2 traits Angostura

PRÉPARATION — Shaker et double-filtrer.

HISTOIRE — Publié dans les années 1930, ce sour français associe traditionnellement cognac et Chartreuse verte.

TWIST — Le Cognac apporte une version plus rustique et fruitée.



COUPE

Zeste de citron

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé — présentation suggérée

JAPANESE COCKTAIL

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 6 cl Cognac • 1,5 cl orgeat • 2 traits Angostura

PRÉPARATION — Remuer sur glace et filtrer.

HISTOIRE — Publié par Jerry Thomas en 1862, son nom reflète la fascination américaine de l'époque pour la première ambassade japonaise.

TWIST — Un trait d'Angostura Orange modernise le nez.



NICK & NORA

Zeste de citron

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

ARMY & NAVY

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 5 cl gin • 2,5 cl jus de citron • 1,5 cl orgeat • 2 traits Angostura

PRÉPARATION — Shaker vivement et double-filtrer.

HISTOIRE — Sour américain du milieu du XXe siècle, nommé d'après la rivalité sportive entre l'armée et la marine.

TWIST — Avec La Cigale, l'amande rencontre le romarin.



COUPE

Zeste de citron

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé — présentation suggérée

SUFFERING BASTARD

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 3 cl gin • 3 cl Cognac • 1,5 cl jus de citron vert • 2 traits Angostura • 8 cl ginger beer

PRÉPARATION — Shaker tout sauf la ginger beer, verser sur glace puis compléter.

HISTOIRE — Créé au Caire pendant la Seconde Guerre mondiale, ce long drink fut conçu comme remède de lendemain de fête.

TWIST — Réduire le Cognac à 2 cl pour une version apéritive.



HIGHBALL OU MUG

Citron vert

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé — présentation suggérée

PENICILLIN

CLASSIQUE MODERNE

INGRÉDIENTS — 5 cl Glenfiddich • 2 cl jus de citron • 1,5 cl sirop de gingembre • 1 cl sirop de sucre • 1 cl whisky tourbé

PRÉPARATION — Shaker sauf le whisky tourbé, servir sur glace puis verser le tourbé en surface.

HISTOIRE — Créé à New York au début des années 2000, il est devenu un classique moderne du scotch, citron, miel et gingembre.

TWIST — Utiliser le Mac-Talla PX en float, avec parcimonie.



ROCKS

Gingembre confit

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

GOLD RUSH

CLASSIQUE MODERNE

INGRÉDIENTS — 6 cl bourbon • 2,5 cl jus de citron • 2 cl sirop de miel

PRÉPARATION — Shaker avec glace et servir sur un gros glaçon.

HISTOIRE — Créé à New York au début des années 2000, il simplifie le Whiskey Sour autour du miel.

TWIST — Préparer le sirop avec une part de miel et une part d'eau chaude.



ROCKS

Zeste de citron

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

JOHN COLLINS

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 5 cl bourbon ou rye • 3 cl jus de citron • 1,5 cl sirop de sucre • 7 cl eau gazeuse

PRÉPARATION — Shaker les trois premiers ingrédients, verser sur glace puis compléter de soda.

HISTOIRE — Ancêtre et cousin du Tom Collins, le John Collins appartient à la tradition des longs sours pétillants.

TWIST — Avec le rye, il sera plus sec et épicé.



HIGHBALL
Citron

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé

ROSITA

CLASSIQUE MODERNE

INGRÉDIENTS — 4 cl tequila reposado • 1,5 cl Campari • 1,5 cl vermouth rouge • 1 cl Noilly Prat blanc • 1 trait Angostura

PRÉPARATION — Remuer sur glace et filtrer sur un gros glaçon.

HISTOIRE — Cocktail à la tequila remis en lumière par la culture moderne du bar, à mi-chemin entre Negroni et Manhattan.

TWIST — Réduire le Campari à 1 cl pour une version plus souple.



ROCKS
Zeste de citron

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé — présentation suggérée

BAMBOO

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 4,5 cl Manzanilla • 4,5 cl Noilly Prat blanc • 2 traits Angostura • 2 traits Angostura Orange

PRÉPARATION — Remuer sur glace et filtrer.

HISTOIRE — Créé au Japon à la fin du XIXe siècle, le Bamboo est un apéritif à faible degré centré sur le xérès et le vermouth sec.

TWIST — Passer à 5 cl de Manzanilla pour accentuer la salinité.



NICK & NORA
Zeste de citron

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé — présentation suggérée

ADONIS

CLASSIQUE

INGRÉDIENTS — 4,5 cl Manzanilla • 4,5 cl vermouth rouge • 2 traits Angostura Orange

PRÉPARATION — Remuer sur glace et filtrer.

HISTOIRE — Né à New York dans les années 1880 et nommé d'après une comédie musicale à succès, il est un apéritif doux au xérès.

TWIST — Ajouter 0,5 cl de Bénédictine pour une note plus profonde.



NICK & NORA
Zeste d'orange

Photo : Inshaker — source éditoriale — usage privé — présentation suggérée

MISE À JOUR DU CANET

V3 • 10 octobre 2026 • Inventaire et compléments de recettes

Votre carte, enrichie

Les 68 recettes illustrées de la V2 sont conservées aux pages 3 à 36. Trois recettes issues de nos échanges complètent cette édition à la page 38. L'inventaire figure aux pages 39 et 40. Les deux propositions corses restent à confirmer avant service.

Ce qui a changé dans l'inventaire

La crème de pamplemousse Giffard, 16 % vol., demandée le 7 octobre, est ajoutée. L'inventaire reprend aussi Appleton Estate Signature Blend 70 cl, Hayman's Sloe Gin 70 cl et Del Maguey Mezcal Vida 70 cl, enregistrés en septembre. Les quantités restantes n'ont pas été recomptées.

Adapter les anciennes fiches au stock

Vermouth rouge : utiliser le Martini Rouge inscrit au bar lorsque la fiche cite La Quintinye, toujours à renouveler (notamment pages 4 et 11).

Rhum jamaïcain : Appleton Estate Signature Blend convient aux fiches qui demandent simplement un rhum jamaïcain ; conserver Wray & Nephew quand l'overproof est expressément indiqué.

Gin La Cigale : utiliser Nature ; les mentions de romarin supposent la version Citron / romarin, à renouveler.

Recettes qui demandent une vérification

Strawberry Sour (p. 4) : nectar de fraise à renouveler. Tequila–Chartreuse–Abricot (p. 5) : tonic à renouveler.

Cognac : absent de l'inventaire. Les fiches Sidecar, Horse's Neck, French Connection, Between the Sheets, Champs-Élysées, Japanese Cocktail et Suffering Bastard demandent donc une confirmation de stock.

L'Armagnac 3 étoiles peut servir à une adaptation maison, avec un profil différent.

Hors inventaire : vérifier citrons, fruits, basilic, café, miel, ginger ale, œuf / aquafaba et garnitures avant préparation.

Références corses à préciser

Gin Mattei aux agrumes et Cap Corse ont été évoqués le 4 octobre. Les recettes du 7 octobre parlent de clémentine et de Cap Corse Blanc, sans confirmation précise de bouteille par l'utilisateur. Ils ne sont pas ajoutés au stock confirmé. La Suze reste également à vérifier.

LES RECETTES RETROUVÉES

Compléments de la V2 • Proportions pour un verre • Propositions maison

BROWN DERBY FLORAL

Bouteilles et mixers inscrits à l'inventaire

Ingrédients • 5 cl Woodford Reserve • 5 cl jus de pamplemousse • 1 cl Saint-Germain • 0,5 cl sirop d'agave • 1 trait Angostura Orange.

Préparation • Shaker avec des glaçons pendant 12 à 15 secondes. Filtrer dans un Nick & Nora froid. Zeste de pamplemousse facultatif. Réduire ou supprimer l'agave si le jus est déjà sucré.

Adaptation florale retrouvée dans nos échanges d'août 2026.

PAMPLEMOUSSE & CLÉMENTINE SOUR

Sous réserve : gin Mattei à préciser et ingrédients frais à vérifier

Ingrédients • 4,5 cl gin Mattei à la clémentine • 2 cl crème de pamplemousse Giffard • 2 cl jus de citron jaune • 1,5 cl blanc d'œuf ou aquafaba • 1 trait Angostura Orange. Facultatif : 0,5 cl sirop de sucre.

Préparation • Shaker sans glace, puis avec des glaçons. Double-filtrer dans un Nick & Nora froid. Commencer sans sirop ; ajuster seulement après dégustation.

Proposition du 7 octobre 2026, non validée par dégustation.

CAP CORSE GRAPEFRUIT

Sous réserve : gin Mattei et Cap Corse Blanc à confirmer

Ingrédients • 3 cl gin Mattei à la clémentine • 3 cl Cap Corse Mattei Blanc • 2 cl crème de pamplemousse Giffard • 1 cl jus de citron jaune • 4 à 5 cl eau gazeuse froide.

Préparation • Shaker les quatre premiers ingrédients avec glace. Filtrer dans un highball sur glaçons, ajouter l'eau gazeuse et remuer doucement. Ne pas ajouter de sirop.

Proposition du 7 octobre 2026, non validée par dégustation.

L'INVENTAIRE DU BAR

Spiritueux et apéritifs • État documentaire au 10 octobre 2026

R = à renouveler. Sans R : inscrit au bar, quantité restante non vérifiée.

WHISKIES, BOURBONS ET RYE

- Amrut
- Glenfiddich
- Caol Ila
- R Bruichladdich
- Woodford Reserve
- Bowsaw Rye
- Mac-Talla PX - Islay, 52,8 %

RHUMS ET CACHAÇA

- Appleton Estate Signature Blend, 70 cl
- Clément Ambré
- Dillon Blanc
- Havana Club 3 ans
- Havana Club infusé au piment (maison)
- Kraken
- Labourdonnais 5 ans
- Wray & Nephew Overproof
- Malibu
- Cachaça Aguacana

GINs ET GENEVER

- Beefeater
- Tanqueray
- La Cigale Nature
- R La Cigale Citron / romarin
- Hayman's Gin
- Bols Genever

VODKAS

- Żubrówka
- Eristoff

TEQUILAS ET MEZCAL

- José Cuervo Tradicional Reposado
- San José
- Del Maguey Mezcal Vida, 70 cl

AUTRES SPIRITUEUX

- Armagnac 3 étoiles
- Calvados VSOP
- Fen Chiew 53 %

APÉRITIFS, VERMOUTHS ET VINS AROMATISÉS

- Ricard
- Campari
- Aperol
- Bonal
- Gambetta Tradition
- Luxardo Spritz
- R La Quintinye Rouge
- Noilly Prat Blanc
- Lillet Blanc
- Domecq Manzanilla
- Martini Rouge
- Porto Westport 10 ans
- Porto Kopke 10 ans

L'INVENTAIRE DU BAR

Liqueurs, bitters, mixers, sirops et matériel • État documentaire au 10 octobre 2026

R = à renouveler. Sans R : inscrit au bar, quantité restante non vérifiée.

HERBACÉES ET AMERS

- Chartreuse Verte
- Chartreuse Jaune
- Élixir Végétal de la Grande-Chartreuse, 70°
- Bénédictine
- Génépi
- Arquebuse
- Get 27
- Italicus Rosolio di Bergamotto
- Fernet-Branca
- Gambetta Bitter

LIQUEURS

- Crème de pamplemousse Giffard - 16 % vol.
- Cointreau
- Passoã
- Choya Yuzu
- Limoncello maison
- Liqueur d'abricot maison
- Meloncello maison de Jeannine
- Liqueur de framboise maison de Jeannine, environ 35 %
- Liqueur de figues de Barbarie de Jeannine
- Guignolet Kirsch
- Crème de sureau
- Saint-Germain
- R Marie Brizard
- Amaretto Luxardo
- Liqueur de curaçao bleu Giffard
- Kahlúa
- Soho (liqueur de litchi)
- Velvet Falernum
- Crème de cassis
- Hayman's Sloe Gin, 70 cl

BITTERS

- Angostura Aromatic Bitters
- Angostura Orange Bitters
- Bitter cacao
- Bitter Cherry
- Bitter Peychaud's

MIXERS

- Fever-Tree Ginger Beer
- R Schweppes
- R Jus / nectar de fraise
- Jus d'ananas
- Purée / crème de coco
- Limonade violette
- R Limonade au litchi
- Eau gazeuse
- Jus de pamplemousse

SIROPS

- Vanille
- Agave
- Curaçao bleu
- Orgeat
- R Menthe glaciale
- Grenadine
- Citron
- Muscovado
- Sucre de canne
- Pistache
- Gingembre
- Mangue Giffard
- Rose Giffard
- Fruits de la passion Giffard
- Hibiscus
- Jasmin Giffard

MATÉRIEL

- 4 mugs Moscow Mule
- Verres Nick & Nora, environ 160 ml
- Kit fumoir à cocktails
- Fee Foam / agent moussant